

COSO®

D E S I G N

INNOVATIVE KÜCHENTECHNIK



KOCHBUCH | COOKBOOK

Mikrowellen | Microwave

DAS ALLROUND-TALENT IN IHRER KÜCHE

Vielen Dank, dass Sie sich für eine CASO Design-Mikrowelle entschieden haben.

Die Grundfunktionen Mikrowelle, Heißluft und Grill sowie viele weitere Einstellungen ermöglichen es, verschiedene Gerichte einfach und lecker zuzubereiten: multifunktional und alles in einem mobilen, smarten Gerät.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß und guten Appetit!

Genießen Sie mit
CASO Design



THE ALLROUND TALENT IN YOUR KITCHEN!

Thank you for choosing a CASO microwave.























The main functions microwave, convection and grill as well as many other settings make it possible to cook many different dishes simply and deliciously: multifunctional and all in one mobile, smart device.

Have fun and enjoy your meal!

Enjoy with
CASO Design

FUNKTIONEN

FUNCTIONS

Mikrowelle 	Heißluft 	Grill 	Doppel-Grill 
Oberhitze 	Unterhitze 	Ober- und Unterhitze 	Auftau-funktion 
Vorheiz-funktion 	Warm-halten 	Automatik-programm 	
microwave 	convection 	grill 	double-grill 
top heat 	lower heat 	top and lower heat 	defrost function 
preheating function 	keep warm 	automatic program 	

CERAMIC MIKROWELLEN MIT INNOVATIVEM BOROSILIKATGLAS

CERAMIC MICROWAVE WITH INNOVATIV
BOROSILICATE GLASS



60% größere Nutzfläche im vergleich zum Drehteller



Ideale Wärmeverteilung dank Mikrowellenreflektor



Sehr leichte reinigung



Ideal auch für eckige Formen, teller und Schalen

FISCH / FLEISCH

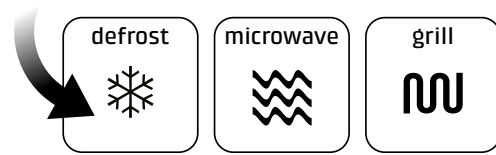
FISH / MEAT



FILLET OF FISH FLORENTINE STYLE

FISCHFILET FLORENTINER ART

Garprogramm | cooking program



Zutaten:

- 300 g Blattspinat (tiefgefroren)
- 3 EL Öl
- 400 g Lachsfilet (tiefgefroren)
- 4 EL Crème fraîche
- 2 Eigelb
- 75 g Emmentaler (geraspelt)
- Salz und Pfeffer
(nach Geschmack)
- Muskatnuss (gerieben)
(nach Geschmack)

Ingredients:

- 300 g leaf spinach (frozen)
- 3 tbsp. oil
- 400 g salmon filet (frozen)
- 4 tbsp sour cream
- 2 egg yolks
- 75 g Emmenthal (grated)
- salt and pepper
(according to taste)
- nutmeg (grated)
(according to taste)

Zubereitung:

STEP 1

Den Spinat in einen mikrowellengeeigneten Behälter geben und mit Deckel ca. 5 Min. (❄️) auftauen lassen.

STEP 2

Eine längliche Mikrowellenform mit Öl austreichen und den Spinat darin verteilen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und mit den gefrorenen Lachsfilets belegen. Mit dem restlichen Öl beträufeln und mit Deckel bei 900 W (🔥) für ca. 13 Min. garen.

STEP 3

Crème fraîche mit Eigelb und Käse verrühren. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen und über den Fisch geben. Ohne Deckel 5 Min. bei 900 W (🔥) überbacken.

Preparation:

STEP 1

Put the spinach into a microwave-suitable container, put the lid on and let it thaw for ca. 5 min. (❄️)

STEP 2

Grease a longish microwave-suitable form with oil and distribute the spinach in it. Season it with salt, pepper and grated nutmeg and line it with the frozen salmon. Sprinkle with the remaining oil and cook it with the lid on for 13 min. at 900 w (🔥).

STEP 3

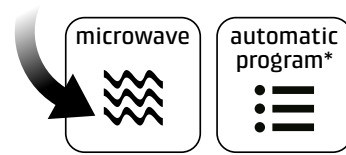
Mix the sour cream, egg yolks and the grated cheese. Season with salt, pepper and grated nutmeg and distribute over the fish. Gratinat for 5 min. at 900 w (🔥) without the lid.



ZANDER IN DILL- RAHMSAUCE

ZANDER WITH CREAMY DILL SAUCE

Garprogramm | cooking program



Zutaten:

- 1 kg Zander
- 1 Zwiebel
- 1 EL Butter
- 200 g Sauerrahm
- 100 ml Weißwein
- 1 Bund Dill
- Salz (nach Geschmack)
- Zitronensaft (nach Geschmack)

Zubereitung:

STEP 1

Zander säubern und in 3 cm dicke Filets schneiden. Etwas salzen. Zwiebel schälen und fein schneiden. Mit der Butter in eine mikrowellengeeignete Auflaufform geben und bei höchster Leistungsstufe 2-3 Min. andünsten.

STEP 2

Den Zander hinzufügen und bei „Kombination 1“ für 10-12 Min. garen. Nach der Hälfte der Zeit wenden und den Sauerrahm, Weißwein, Dill und Pfeffer hinzufügen. 3-5 Min. nachgaren lassen.

STEP 3

Die Sauce vorsichtig umrühren und abschmecken. Als Beilage passt Reis.

*PROGRAMM

Kombination 1 (70% Grill / 30% Mikrowelle) für 11-12 Min.

Ingredients:

- 1 kg zander
- 1 onion
- 1 tbsp butter
- 200 g sour cream
- 100 ml white wine
- 1 bunch of dill
- salt (according to taste)
- lemon juice (according to taste)

Preparation:

STEP 1

Clean the zander and cut it into 3 cm thick filets. Lightly salt them. Peel the onion and finely chop it. Give it into a microwave-suitable casserole with the butter and cook it for 2-3 min. at the highest level.

STEP 2

Add the zander and cook at „Combination 1“ for 10-12 min. Turn around when half of the time is over and add the sour cream, white wine, dill and pepper. Leave the casserole in the microwave for additional 3-5 min.

STEP 3

Carefully stir the sauce and season to taste. Serve with rice.

*PROGRAM

Combination 1 (70% grill / 30% microwave) for 11-12 min.



LASAGNE

LASAGNE

Zutaten:

- 30 g Margarine
- 400 ml Milch
- 30 g Mehl
- 30 g Emmentaler (gerieben)
- 250 g Ricotta
- 30 g + 2 EL Parmesan (gerieben)
- 300 g Hackfleisch
- 1 Knoblauchzehe (gehackt)
- 3 EL Öl
- einige Lasagneplatten
- 1 Dose Tomaten
- 1 TL Kräuter, provenzalische
- 1 Zwiebel (gewürfelt)
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

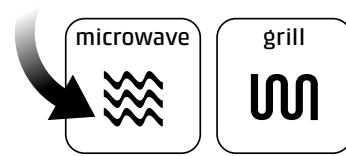
STEP 1

Zwiebelwürfel in eine mikrowellene geeignete Form geben und bei 850 W (☞) für 2-3 Min. dünsten. Hackfleisch, Tomaten mit Flüssigkeit, Knoblauch, Kräuter und Gewürze hinzufügen. Bei 850 W (☞) ohne Deckel für 8 - 9 Min. garen. Zwischendurch gut umrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

STEP 2

Margarine in eine zweite mikrowellene geeignete Form geben, mit dem Deckel bei 850 W (☞) ca. 1 Min. schmelzen. Mehl und Milch hinzugeben und verrühren. Bei 850 W für 3 Min. erhitzen. 30 g Parmesan und Emmentaler hinzugeben und erneut verrühren.

Garprogramm | cooking program



Ingredients:

- 30 g margarine
- 400 ml milk
- 30 g flour
- 30 g emmenthal (grated)
- 250 g ricotta
- 30 g + 2 tbsp parmesan (grated)
- 300 g minced beef
- 1 clove of garlic (chopped)
- 3 tbsp oil
- some lasagna sheets
- 1 can of tomatoes
- 1 tsp herbs, provençal
- 1 onion (diced)
- salt and pepper

Preparation:

STEP 1

Put the diced onion into a microwave-suitable container and steam it at 850 w (☞) for 2-3 min. Add the minced beef, tomatoes with liquid, chopped garlic, herbs and spices. Cook it without the lid at 850 w (☞) for 8 - 9 min. Stir it well for a few times occasionally. Season with salt and pepper.

STEP 2

Put the margarine in a second microwave-suitable container and melt it at 850 w (☞) for 1 min. with the lid on. Add the flour and milk and mix it. Heat it up at 850 w (☞) for 3 min. Add 30 g Parmesan and the Emmenthal and mix it again.



STEP 3

Eine mikrowellene geeignete Auflaufform mit Öl einfetten. Die Lasagneplatten, die Hackfleischsauce und den Ricotta abwechselnd schichten. Abschließend die Käsesauce auf die oberste Schicht geben und darüber den restlichen Parmesan streuen. Den Auflauf mit Deckel bei 850 W (☞) 4 Min. angaren. Danach ohne Deckel bei 440 W (☞) für 10 Min. garen.

STEP 3

Grease a microwave-suitable casserole with oil. Stack the lasagna sheets, the minced beef sauce and the ricotta alternately. Lastly give the cheese sauce on top and sprinkle it with the remaining parmesan. Bake the casserole with the lid on at 850 w (☞) for 4 min. After that bake it again without the lid at 440 w (☞) for 10 min.

GEGRILLTES LAMMKARREE

GRILLED RACK OF LAMB

Zutaten:

- 500 g Lammkarree
- Salz und Pfeffer (nach Geschmack)

Für die Gewürzpaste:

- 100 g vollreife Tomaten
- 2 EL Sangrita Picante
- 2 EL Honig
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Rotweinessig
- 1 TL Tabasco
- 1 EL Paprika edelsüß
- ½ Knoblauchzehe
- 1 EL eingelegte grüne Pfefferkörner (nach Geschmack)

Zubereitung:

STEP 1

Für die Gewürzpaste die Tomaten häuten und mit den anderen Zutaten in ein hohes Gefäß geben. Mit dem Pürierstab mixen.

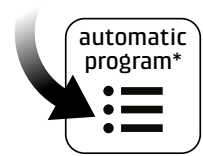
STEP 2

Das Lammkarree mit Salz, Pfeffer und der Gewürzpaste einreiben und für 15-20 Min. grillen. Darauf achten, dass das Fleisch nicht zu dunkel wird. Für weitere ca. 3 Min. in der Mikrowelle ruhen lassen. Mit Brot und restlicher Gewürzpaste servieren.

*PROGRAMM

Kombination 1 (70% Grill / 30% Mikrowelle) für 15-20 Min.

Garprogramm | cooking program



Ingredients:

- 500 g rack of lamb
- salt and pepper (according to taste)

For the marinade:

- 100 g ripe tomatoes
- 2 tbsp Sangrita Picante
- 2 tbsp honey
- 2 tbsp olive oil
- 2 tbsp red wine vinegar
- 1 tsp tabasco
- 1 tbsp sweet paprika spice
- ½ clove of garlic
- 1 tbsp pickled green peppercorns (according to taste)

Preparation:

STEP 1

To make the marinade, peel the tomatoes and put them into a high container together with the other ingredients. Mix it with a hand blender.

STEP 2

Rub the rack of lamb with salt, pepper and the marinade. Grill for 15-20 min. Pay attention that the meat does not get too dark. Leave it in the microwave for additional 3 min. Serve with bread and the remaining marinade.

*PROGRAM

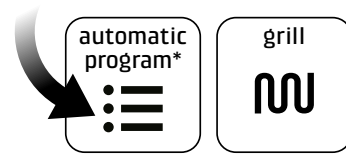
Combination 1 (70% grill / 30% microwave) for 11-12 min.



SPARE RIBS

SPARE RIBS

Garprogramm | cooking program



Zutaten:

- 1 kg Rippchen
- 2 EL brauner Zucker
- 1 TL Raucharoma
- 2 Knoblauchzehen
- 1 große Zwiebel
- 100 ml Cola
- 20 ml Barbecuesoße
- Salz und Pfeffer (nach Geschmack)

Ingredients:

- 1 kg spare ribs
- 2 tbsp brown sugar
- 1 tsp smoke flavoring
- 2 garlic cloves
- 1 big onion
- 100 ml Coke®
- 20 ml barbecue sauce
- salt and pepper (according to taste)

Zubereitung:

STEP 1

Die Rippchen in 3 Stücke schneiden. Mit Salz, Pfeffer sowie Raucharoma würzen.

STEP 2

Die Zwiebel in Ringe und den Knoblauch klein schneiden. Zusammen mit den Rippchen in eine mikrowelleneignete Auflaufform geben. Die Cola hinzufügen und bei „Kombination 1“* für 20 Min. grillen.

STEP 3

Die Auflaufform herausnehmen und die Rippchen mit Barbecuesoße übergießen. Für ca. 5-7 Min. grillen (🔥).

*PROGRAMM

Kombination 1 (70% Grill / 30% Mikrowelle) für 15-20 Min.

Preparation:

STEP 1

Cut the spare ribs into 3 pieces. Season with salt, pepper, garlic and the smoke flavoring.

STEP 2

Cut the onion into rings and finely cut the garlic. Give that into a microwave-suitable casserole along with the spare ribs. Add the Coke® and grill at „Combination 1“* for for 20 min.

STEP 3

Take out the casserole and pour the barbecue sauce over the spare ribs. Grill for ca. 5-7 min. (🔥).

*PROGRAM

Combination 1 (70% grill / 30% microwave) for 11-12 min.



FLEISCH-TERRINE

MEAT TERRINE

Zutaten:

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 300 g Austernpilze
- 1 EL Öl
- 200 g Hackfleisch
- 1 Ei
- 50 ml Sahne
- 1 EL Speisestärke
- Salz und Pfeffer (nach Geschmack)

Zubereitung:

STEP 1

Zwiebel und Knoblauch fein würfeln und zusammen mit dem Öl in eine mikrowellengeeignete Form geben. Ca. 2 Min. bei 600 W glasig dünsten. Die Pilze mit einem Tuch säubern, in Streifen schneiden und hinzufügen. Ohne Deckel ca. 5 Min. bei 600 W weiterdünsten.

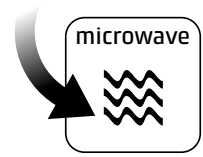
STEP 2

In einer Schüssel das Hackfleisch mit dem Ei und der Sahne vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

STEP 3

Die abgekühlten Pilze mit dem Fleisch und der Speisestärke vermengen. Die Masse in eine mikrowellengeeignete Auflaufform einfüllen und glatt streichen. Mit Deckel ca. 8 Min. bei 360 W garen.

Garprogramm | cooking program



Ingredients:

- 1 onion
- 2 garlic cloves
- 300 g oyster mushrooms
- 1 tbsp oil
- 200 g minced meat
- 1 egg
- 50 ml cream
- 1 tbsp corn flour
- salt and pepper (according to taste)

Preparation:

STEP 1

Finely cut the onion and the garlic and put them into a microwave-suitable dish along with the oil. Cook for ca. 2 min. at 600 w until they are translucent. Clean the mushrooms with a cloth and cut them into stripes. Add them and continue to cook without a lid for 5 min. at 600 w.

STEP 2

In a bowl, mix the minced meat with the egg and the cream. Season with salt and pepper.

STEP 3

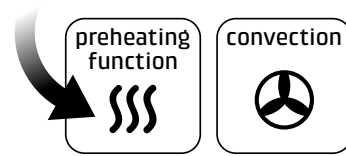
Mix the cooled mushrooms with the meat and the corn flour. Put the mixture into a microwave-suitable casserole and spread evenly. Cook for 8 min. at 360 w with closed lid.



ROASTBEEF MIT KARTOFFELECKEN

ROASTBEEF WITH POTATO WEDGES

Garprogramm | cooking program



Zutaten:

- 600 g Roastbeef

Für die Marinade:

- 500 ml Sangria oder Glühwein
- ½ EL Kräuter der Provence
- ½ EL Senf und Zucker
- 2 ½ EL Olivenöl

Zum Bestreichen:

- 1 ½ EL Senf
- ½ EL Kräuter der Provence
- ½ EL Salz und Pfeffer

Für die Sauce:

- Gemüsebrühe (nach Geschmack)
- 750 ml Sangria oder Glühwein
- Salz, Pfeffer, Zucker (nach Geschmack)

Für die Kartoffelecken:

- 800 g Kartoffeln
- 3 EL Öl
- Salz, Pfeffer und Knoblauch (nach Geschmack)
- Kräuter der Provence (nach Geschmack)

Zubereitung:

STEP 1

Wir empfehlen, das Fleisch im Vorfeld mit der Marinade zu vakuumieren. Hierfür die Zutaten der Marinade vermischen, mit dem Roastbeef in einen Vakuumbbeutel geben und vakuumieren. Im Kühlschrank für 3 Tage lagern.

Ingredients:

- 600 g roast beef

For the marinade:

- 500 ml sangria or mulled wine
- ½ tbsp Provencal herbs
- ½ tbsp mustard and sugar
- 2 ½ tbsp olive oil

For the spread:

- 1 ½ tbsp mustard
- ½ tbsp Provencal herbs
- ½ tbsp sugar and pepper

For the sauce:

- instant vegetable stock (according to taste)
- 750 ml sangria or mulled wine
- salt, pepper, sugar (according to taste)

For the potato wedges:

- 800 g potatos
- 3 tbsp oil
- salt, pepper and garlic (according to taste)
- Provencal herbs (according to taste)

Preparation:

STEP 1

We recommend to previously vacuum-seal the meat. To do so, mix the ingredients for the marinade, give that with the roast beef into a vacuum bag and vacuum-seal it. Store in the fridge for 3 days.



STEP 2

Das Roastbeef aus dem Vakuumbbeutel nehmen und abtrocknen. Zutaten zum Bestreichen vermischen und das Fleisch bestreichen. Mikrowelle auf 240 °C vorheizen (SSS). Das Roastbeef für 20 Min. bei 240 °C garen (⌚). Danach den Sangria und die Gemüsebrühe hinzufügen und die Temperatur auf 200 °C reduzieren. 25 Min. weitergaren lassen.

STEP 3

Das Fleisch in Alufolie wickeln und 10 Min. ruhen lassen. Gemüse-Fond in einen Topf füllen und 3 Min. einkochen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

STEP 4

Kartoffeln waschen und in Kartoffelecken schneiden. Mit Öl und den Gewürzen vermischen und in eine mikrowelleneignete Auflaufform geben. Ca. 30 Min. bei 200 °C (⌚) garen lassen.

STEP 2

Take out the roast beef and dry it. Mix the ingredients for the spread and brush the meat with it. Preheat the microwave on 240 °C (SSS). Cook the roast beef for 20 min. at 240 °C (⌚). After that add the sangria/mulled wine, vegetable stock and reduce the temperature to 200 °C. Continue to cook for 25 min.

STEP 3

Wrap the meat into aluminum foil and let it rest for 10 min. Fill the vegetable fond into a pan and let it boil down for 3 min. Season with salt, pepper and sugar.

STEP 4

Wash the potatos and cut them into wedges. Mix them with the oil and the spices and put them into a microwave-suitable casserole. Cook them for 30 min. at 200 °C (⌚).

GEMÜSE

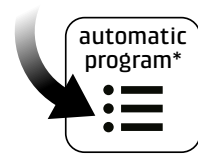
VEGETABLE



GEMÜSEGRATIN

VEGETABLE CASSEROLE

Garprogramm | cooking program



Zutaten:

- 750 g Gemüse nach Belieben
- 200 g Sauerrahm
- 100 g geriebener Käse
- 100 g Kochschinken
- Salz, Pfeffer, Kräutersalz, Muskatnuss (nach Geschmack)

Ingredients:

- 750 g vegetables to your taste
- 200 g sour cream
- 100 g grated cheese
- 100 g boiled ham
- salt, pepper, herbal salt, nutmeg (according to taste)

Zubereitung:

STEP 1

Gemüse reinigen und in Stücke schneiden. In eine mikrowelleneignete Auflaufform geben. Den Sauerrahm mit den Gewürzen verquirlen und darüber gießen. Schinken würfeln und mit dem Käse über das Gemüse streuen.

STEP 1

Clean the vegetables and cut into small pieces. Give them into a microwave-suitable casserole. Mix the sour cream with the spices and pour over the vegetables. Fine chop the boiled ham and sprinkle over the vegetables together with the cheese.

STEP 2

In die Mikrowelle geben und für 15-25 Min. garen lassen.

STEP 2

Place in the microwave and cook for 15-25 min.

*PROGRAMM

Kombination 1 (70% Grill / 30% Mikrowelle) für 15-20 Min.

*PROGRAM

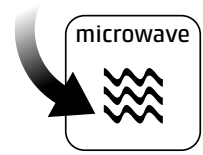
Combination 1 (70% grill / 30% microwave) for 11-12 min.



MEDITERRANE AUBERGINE

MEDITERRANEAN EGGPLANT

Garprogramm | cooking program



Zutaten für den Teig:

- 1 Aubergine
- 1 Zucchini
- 2-3 große Tomaten
- 200 g geriebener Käse
- 50 g Tomatenmark
- 50 g Fetakäse
- etwas Olivenöl
- Salz, Pfeffer und Basilikum (nach Geschmack)

Ingredients for the dough:

- 1 eggplant
- 1 zucchini
- 2-3 large tomatoes
- 200 g grated cheese
- 50 g tomato paste
- 50 g feta cheese
- some olive oil
- salt, pepper and basil (according to taste)

Zubereitung:

STEP 1

Gemüse waschen und jeweils in dicke Scheiben schneiden. Aubergine von beiden Seiten mit Tomatenmark bestreichen und anschließend in Käse wälzen. Den Käse dabei etwas andrücken. Abwechselnd Tomaten, Zucchini und Auberginen in eine mikrowelleneignete Auflaufform legen, würzen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Den Fetakäse darüber bröseln.

STEP 2

Bei höchster Leistungsstufe für 10-15 Min. garen lassen. Als Beilage passt Reis.

Preparation:

STEP 1

Wash the vegetables and cut them into thick slices. Brush the eggplant with the tomato paste on both sides and toss them in cheese. Slightly press the cheese onto them. Lay the tomato, zucchini and eggplant slices variantly into a microwave-suitable dish, season and sprinkle with some olive oil. Crumble the feta cheese over it.

STEP 2

Cook at the highest level for 10-15 min. Serve with rice.



KARTOFFELCHIPS

POTATO CHIPS

Zutaten:

- große Kartoffel
- Gewürze (nach Geschmack)

Zubereitung:

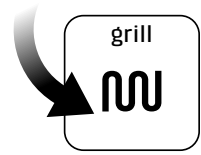
STEP 1

Kartoffel schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Die einzelnen Scheiben jeweils mit etwas Abstand stecken auf einen Spieß.

STEP 2

Mit Gewürzen bestreuen und in der Mikrowelle bei 750 W ca. 6-7 Min. grillen.

Garprogramm | cooking program



Ingredients:

- 1 big potato
- spices (according to taste)

Preparation:

STEP 1

Peel the potato and cut it into very thin slices. Stick the slices on a wooden spit and leave gaps between them.

STEP 2

Sprinkle with spices and broil it in the microwave at 750 w for 6-7 min.



BROT

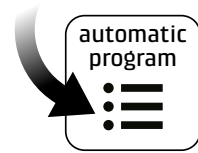
BREAD



CIABATTA BROT

CIABATTA BREAD

Garprogramm | cooking program



Zutaten:

- 1 Ei
- 300 ml Wasser
- 40 ml Öl
- 1 TL Salz
- ½ TL Zucker
- 1 Würfel Hefe
- 500 g Mehl
- 3 TL Oliven
- getrocknete Tomaten
(nach Geschmack)
- gebratene Zwiebeln
(nach Geschmack)

Ingredients:

- 1 egg
- 300 ml water
- 40 ml oil
- 1 tsp salt
- ½ tsp sugar
- 1 yeast cube
- 500 g flour
- 3 tsp olives
- dried tomatoes
(according to taste)
- roasted onions
(according to taste)

Zubereitung:

STEP 1

Alle Zutaten zu einem gleichmäßigen Teig mischen.

STEP 2

Den Teig in eine mikrowellengeeignete Backform geben und diese in die Mikrowelle stellen.

PROGRAMM

Kombination 1 (70% Grill / 30% Mikrowelle) für 22 Min.

Preparation:

STEP 1

Mix all ingredients together until you have a smooth dough.

STEP 2

Fill the dough into a microwavesuitable dish and place it inside the microwave.

PROGRAM

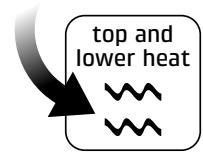
Combination 1 (70% grill / 30% microwave) for 22 min.



OLIVEN - CIABATTA

OLIVE CIABATTA

Garprogramm | cooking program



Zutaten:

- 500 g Mehl
- 300 ml Wasser, lauwarm
- 50 g Oliven, geschnitten
- 1 Pck. Trockenhefe
- 1 TL Zucker
- 2 TL Salz
- 40 ml Olivenöl

Ingredients:

- 500 g flour
- 300 ml water, lukewarm
- 50 g olives, sliced
- 1 pk. dry yeast
- 1 tsp sugar
- 2 tsp salt
- 40 ml olive oil

Zubereitung:

STEP 1

Mehl, Zucker, Salz, Trockenhefe und Wasser miteinander vermengen, Oliven hinzufügen und dann erst das Olivenöl zugeben. Den Teig nochmals gut durchkneten. Ca. 45 Min. an einem warmen Ort, abgedeckt mit einem sauberen Geschirrtuch gehen lassen.

STEP 2

Den Teig zu einem länglichen Brot formen und mit Mehl bestäuben. In eine mikrowelleneignete Backform legen und bei 600 W für 20-25 Min. backen.

Preparation:

STEP 1

Knead the flour, sugar, salt and dry yeast, add the olives and after that add the olive oil. Knead the dough again. Let it rise for 45 min. in a warm place, covered with a clean kitchen towel.

STEP 2

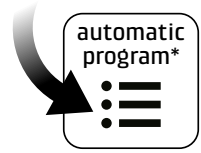
Form the dough into a longish form and flour it lightly. Put it into a microwave-suitable container and bake it at 900 w for 20-25 min.



DEUTSCHES SCHWARZBROT

GERMAN DARK BREAD

Garprogramm | cooking program



Zutaten:

- 250 g Weizenmehl
- 250 g Roggenmehl
- 500 ml Buttermilch
- 1 Würfel Hefe
- 1-2 TL Salz
- 250 g Sonnenblumenkerne
- 100 g Zuckerrübensirup
- 380 ml Wasser

Ingredients:

- 250 g wheat flour
- 250 g rye flour
- 500 ml buttermilk
- 1 yeast cube
- 1-2 tsp salt
- 250 g sunflower seeds
- 100 g sugar beet syrup
- 380 ml water

Zubereitung:

STEP 1

Alle Zutaten zu einem gleichmäßigen Teig vermengen.

STEP 2

Den Teig in eine mikrowelleneignete Backform geben und für 55 Min. backen. Anschließend 10 Min. backen.

*PROGRAMM

Kombination 1 (70% Grill / 30% Mikrowelle).

Preparation:

STEP 1

Mix all ingredients together until you have a smooth dough.

STEP 2

Fill the dough into a microwave-suitable baking pan and bake for 55 min. After that bake for 10 min.

*PROGRAM

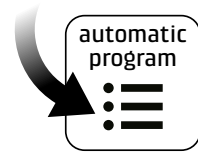
Combination 1 (70% grill / 30% microwave).



WEISSBROT

WHITE BREAD

Garprogramm | cooking program



Zutaten:

- 500 g Mehl
- 300 ml Mineralwasser
- 2 TL Salz
- ½ TL Zucker
- 1 Würfel Hefe

Ingredients:

- 500 g flour
- 300 ml sparkling water
- 2 tsp salt
- ½ tsp sugar
- 1 yeast cube

Zubereitung:

STEP 1

Mehl, Wasser, ein Teelöffel Salz und den Zucker gut vermengen.

STEP 2

Die Hefe mit dem restlichen Salz vermischen und zusammen mit dem Teig verkneten.

STEP 3

Die Schüssel mit dem Teig in warmes Wasser stellen und für 45 Min. gehen lassen. Den Teig in eine mikrowellengeeignete Form füllen und für 22 Min. backen.

PROGRAMM

Kombination 1 (70% Grill / 30% Mikrowelle).

Preparation:

STEP 1

Mix the flour, the water, one teaspoon of salt and the sugar well.

STEP 2

Mix up the yeast with the remaining salt and knead it together with the dough.

STEP 3

Put the bowl with the dough into warm water and let it rise for 45 minutes. Fill the dough into a microwave-suitable dish and bake for 22 min.

PROGRAM

Combination 1 (70% grill / 30% microwave).



DESSERT

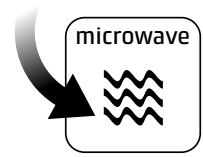
DESSERT



PANNA COTTA

PANNA COTTA

Garprogramm | cooking program



Zutaten:

- 500 ml Sahne
- 40 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 3 Blätter Gelatine

Ingredients:

- 500 ml cream
- 40 g sugar
- 1 vanilla bean
- 3 sheets of gelatine

Zubereitung:

STEP 1

Sahne, Zucker, ausgekratztes Mark der Vanilleschote und die Schote in ein höheres mikrowellengeeignetes Gefäß füllen und verrühren. Bei 600 W 10 Min. in der Mikrowelle köcheln. Aufpassen, dass die Sahne nicht überkocht. Währenddessen zwei Mal gut umrühren.

STEP 2

Zwischenzeitlich die Gelatine einweichen und nach der Kochzeit unter die Sahne-masse rühren. Vanilleschote entfernen. Masse in kleine Schälchen füllen und im Kühlschrank mindestens 3 Std. abkühlen lassen. Mit Früchten garnieren.

Preparation:

STEP 1

Fill the cream, sugar, pulp of the vanilla bean and the vanilla bean into a high microwave-suitable container and stir. Cook it for 10 min. at 600 w in the microwave. Pay attention that the cream does not spill over. Mix it two times in between.

STEP 2

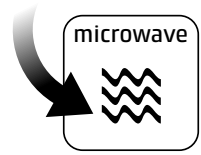
Meanwhile soak the gelatin and mix that into the cream mixture after the cooking time. Remove the vanilla bean. Fill the mixture into small bowls and let it cool down for at least 3 h in the fridge. Garnish with fruit.



MOUSSE AU CHOCOLAT

MOUSSE AU CHOCOLAT

Garprogramm | cooking program



Zutaten:

- 100 g Zartbitterschokolade
- 50 g Butter
- 3 EL lauwarme Milch
- 3 Eier
- 2 EL Zucker
- 2 EL Weinbrand
- 100 ml Sahne

Ingredients:

- 100 g dark chocolate
- 50 g butter
- 3 tbsp lukewarm milk
- 3 eggs
- 2 tbsp sugar
- 2 tbsp brandy
- 100 ml cream

Zubereitung:

STEP 1

Schokolade in Stücke brechen und in einem mikrowelleneigneten Gefäß bei höchster Stufe 1-2 Min. schmelzen. Butter hinzufügen und für eine weitere Minute erhitzen. Danach den Weinbrand einrühren.

STEP 2

Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Eigelbe mit Zucker schaumig schlagen. Milch hinzufügen und in ein zweites, mikrowelleneignetes Gefäß füllen. Bei höchster Stufe 1-2 Min. erhitzen. Dabei zwischendurch umrühren.

STEP 3

Eigelbcreme unter die Schokolade rühren und abkühlen lassen. Sahne steif schlagen und mit dem Eiweiß unter die Masse heben. In Schälchen füllen und ca. 2,5 Std. kühlstellen.

Preparation:

STEP 1

Break the chocolate into pieces and put them into a microwave-suitable container. Let them melt at highest level for 1-2 min. Add the butter and heat it up for an additional minute. After that mix in the brandy.

STEP 2

Separate the eggs and beat the egg whites until they become stiff peaks. Beat up the egg yolks with sugar until foamy. Add the milk and give the mixture into a second microwave-suitable container. Heat it up at highest level for 1-2 min. Stir it meanwhile.

STEP 3

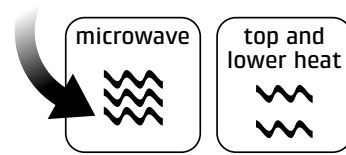
Mix the egg yolk mixture with the chocolate and let it cool. Whisk the cream stiff and fold it together with the egg whites under the chocolate mixture. Fill into small bowls and put them in the fridge for 2,5 h.



SCHOKO - MUFFIN

CHOCO - MUFFIN

Garprogramm | cooking program



Zutaten:

- 75 g Zartbitterschokolade
- 50 g Butter
- 2 Eier
- 50 g Zucker
- 1 EL Mehl
- 1 Prise Salz
- 7 Stücke Vollmilchschokolade

Ingredients:

- 75 g dark chocolate
- 50 g butter
- 2 eggs
- 50 g sugar
- 1 tbsp flour
- 1 pinch of salt
- 7 pieces of milk chocolate

Zubereitung:

STEP 1

Die Zartbitterschokolade in Stücke brechen. Zusammen mit der Butter und dem Salz in ein mikrowellene geeignetes Gefäß geben und für 1-2 Min. bei 600 W (☞) in der Mikrowelle schmelzen, mehrmals zwischendurch umrühren. Zucker, Mehl und Eier hinzufügen und gut vermengen.

STEP 2

Den Teig in mikrowellene geeignete Muffin-Förmchen füllen. Jeweils ein Stück Vollmilchschokolade in jeden Muffin leicht hineindrücken. Bei 900 W (☞) ca. 10 Min. backen.

Preparation:

STEP 1

Break the dark chocolate into pieces. Put them together with the butter and salt into a microwave-suitable container and let it melt for 1-2 min. at 600 w (☞) in the microwave. Stir the mixture a few times in between. Add the sugar, milk and eggs and mix everything well.

STEP 2

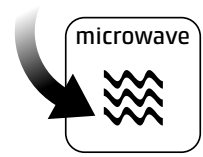
Fill the mixture into microwave-suitable muffin liners and put them into the microwave. Gently press one piece of milk chocolate into each muffin. Bake at 900 w (☞) for ca. 10 min.



CAPPUCCINO KUCHEN

CAPPUCCINO CAKE

Garprogramm | cooking program



Zutaten:

- 1 großes Ei
- 2 EL Vanillezucker
- 150 g Puderzucker
- 75 ml Naturjoghurt
- 80 ml Olivenöl
- 125 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 125 g gemahlene Haselnüsse
- 45 g Kakaopulver
- 70 g löslicher Kaffee

Ingredients:

- 1 large egg
- 2 tbsp vanilla sugar
- 150 g powdered sugar
- 75 ml plain yogurt
- 80 ml olive oil
- 125 g flour
- 1 pk. baking powder
- 125 g ground hazelnuts
- 45 g cocoa powder
- 70 g instant coffee

Zubereitung:

STEP 1

Eier, Vanillezucker und Puderzucker schaumig rühren. Joghurt und Öl hinzufügen. Die restlichen Zutaten unter die Schaummasse rühren.

STEP 2

Eine runde, mikrowellengeeignete Form (ca. Ø 21cm) einfetten und mit gemahlene Haselnüssen ausstreuen. Den Teig einfüllen. Bei 700 W 12 Min. backen. Danach weitere 5 Min. in der Mikrowelle stehen lassen.

Preparation:

STEP 1

Whisk the eggs, vanilla sugar and powdered sugar until foamy. Add yogurt and oil. Add the other ingredients.

STEP 2

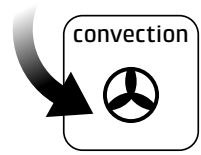
Grease a round, microwave-suitable baking pan (ca. Ø 21cm) and sprinkle with ground hazelnuts. Pour the batter in. Bake at 700 watt for 12 min. Let it rest in the microwave for additional 5 min.



ZITRONENKUCHEN

LEMON CAKE

Garprogramm | cooking program



Zutaten:

- 110 g Butter, weich
- 140 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 3 Eier
- 2 große Zitronen
- 110 ml Milch
- 150 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 2 TL Backpulver
- 4 EL Orangensaft
- 20 g Puderzucker

Ingredients:

- 110 g butter, soft
- 140 g sugar
- 1 pk vanilla sugar
- 3 eggs
- 2 big lemons
- 110 ml milk
- 150 g flour
- 50 g corn flour
- 2 tsp baking powder
- 4 tbsp orange juice
- 20 g powdered sugar

Zubereitung:

STEP 1

Zitronen auspressen. Butter, Zucker und Eier schaumig rühren. $\frac{3}{4}$ des Zitronensaftes unterrühren. Dann Milch, Mehl, Speisestärke und Backpulver gut untermengen.

STEP 2

Den Teig in eine mikrowellengeeignete, runde Form füllen. Bei 600 W 9-10 Min. backen. Danach 5 Min. ruhen lassen. Kuchen stürzen. Den ausgekühlten Zitronenkuchen mit Puderzucker bestäuben.

Preparation:

STEP 1

Press out the lemons. Beat the butter, sugar and the eggs until fluff y. Stir $\frac{3}{4}$ of the lemon juice into the mixture. Mix the milk, flour, corn flour and baking powder thoroughly into the dough.

STEP 2

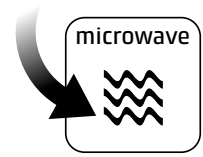
Fill the dough into a round microwave-suitable cake pan. Bake at 600 w for 9-10 min. Let the cake cool down for 5 min. Remove the cake. Let it cool and then cover it with powdered sugar.



BEEREN-TASSENKUCHEN

BERRY CAKE IN A MUG

Garprogramm | cooking program



Zutaten:

- 2 EL Mehl
- 1 TL Kakao
- 2 EL Zucker
- 1 Ei
- 2 EL Kokosraspeln
- 2 EL weiße Schokoraspeln
- 2 EL Beeren
- 1 Schokoriegel

Ingredients:

- 2 tbsp flour
- 1 tsp cacao
- 2 tbsp sugar
- 1 egg
- 2 tbsp coconut flakes
- 2 tbsp white chocolate flakes
- 2 tbsp berries
- 1 chocolate bar

Zubereitung:

STEP 1

Mehl, kakao, Zucker und Kokosraspeln in einer Tasse mit einem Löffel verrühren. Das Ei dazu geben und mit einer Gabel verquirlen.

STEP 2

Schokoraspeln und Beeren untermengen. Den Schokoriegel in die Mitte des Teiges drücken. Für 3 Min. bei 800 W backen. 2 Min. zum Abkühlen stehen lassen. Den Kuchen direkt aus der Tasse löffeln oder erst auf einen Teller stürzen.

Preparation:

STEP 1

Put the flour, cacao, sugar and coconut flakes into a mug and mix it with a spoon. Add the egg and whisk it with a fork.

STEP 2

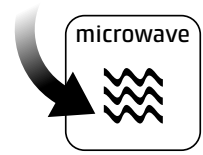
Stir in the chocolate flakes and the berries. Push the chocolate bar into the center of the dough. Bake for 3 min. at 800 w. Let it cool down for 2 min. Eat the cake directly out of the mug or put it on a plate.



BRANDY-BIRNEN- TASSENKUCHEN

BRANDY PEAR CAKE IN A MUG

Garprogramm | cooking program



Zutaten:

- 1 reife Birne
- ½ Schnapsglas Brandy
- 30 g Zucker
- 60 g gemahlene Mandeln
- 50 g geschmolzene Butter
- 1 Ei
- 1 EL Mehl

Ingredients:

- 1 ripe pear
- ½ shot of brandy
- 30 g sugar
- 60 g ground almonds
- 50 g melted butter
- 1 egg
- 1 tbsp flour

Zubereitung:

STEP 1

Die Birne entkernen, schälen und anschließend in die Tasse geben. Den Brandy hinzugeben und in der Mikrowelle für 90 Sek. bei 800 W dämpfen. Alle anderen Zutaten in einer Schüssel vermengen.

STEP 2

Die gedämpfte Birne aus der Tasse nehmen und die Flüssigkeit aus der Tasse in den Teig einrühren. Den kompletten Teig in die Tasse einfüllen. Die Birne in die Mitte des Teiges platzieren. Für 3-4 Min. bei 800 W backen.

Preparation:

STEP 1

Peel and core the pear and give it into the mug. Pour in the shot of brandy and place in the microwave for 90 sec. at 800 w. Whisk all the other ingredients together in a small bowl.

STEP 2

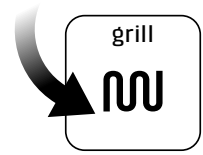
Remove the steaming pear from the mug and stir the liquid from the mug into the dough. Transfer the whole dough into the mug. Lower the pear back into the dough. Bake in the microwave for 3-4 min. at 800 w.



SÜSSES POPCORN

SWEET POPCORN

Garprogramm | cooking program



Zutaten:

- 4 EL Zucker
- 4 EL Wasser
- 100 g Popcorn-Mais

Ingredients:

- 4 tbsp sugar
- 4 tbsp water
- 100 g popcorn kernels

Zubereitung:

STEP 1

Die Zutaten in eine flache, mikrowellengeeignete Auflaufform geben, sodass alle Maiskörner mit dem Zuckerwasser bedeckt sind. Den Deckel locker auf die Auflaufform legen.

STEP 2

Auflaufform bei 800 W für 3-4 Min. in die Mikrowelle stellen, bis kaum noch Körner poppen. Das Popcorn in eine Schüssel zum Auskühlen geben.

Preparation:

STEP 1

Put all ingredients into a flat microwave-suitable casserole, so that the kernels are covered with the sugared water. Lay the lid loosely on the casserole.

STEP 2

Put the casserole into the microwave at 800 w for 3-4 min. until barely any corn pops. Put the popcorn into a bowl to cool down.



CASO®

DESIGN

INNOVATIVE KÜCHENTECHNIK

CASO Design



on Social Media



Deutschland | Germany

CASO GmbH

Raiffeisenstraße 9
D-59757 Arnsberg
Germany

Vetrieb | Distribution

Fon | Phone +49 (0) 29 32 - 547 66 - 0
Fax +49 (0) 29 32 - 547 66 - 77
info@caso-design.de

www.caso-design.de